

VORSPEISEN Starters

Büffel Burrata 18,00 €

Bunte Tomate, Basilikum

Buffalo burrata

Colourful tomato, basil

Das Tatar „BEEF45“ (90g) 🥚 24,00 €

Eigelb, Sardellen, Kapern, Buchenrauch

Tartare „BEEF45“ (90g)

Egg yolk, anchovies, capers, Beechwood smoke

Caesar Salad (auch auf Anfrage ✓ 🌿 🥛) 🥚 19,00 €

Romanasalat, Kapern, Parmesan, Oliven, rote Zwiebel

Caesar Salad (also ✓ 🌿 🥛 on demand)

Romaine lettuce, capers, parmesan, olives, red onion

mit Putenbrust 21,00 €

with turkey breast

mit Garnele 🥚 26,00 €

with shrimps

Gemischter Blattsalat ✓ 🌿 🥛 15,00 €

Gurke, Radieschen, Kresse, Apfel-Senfdressing

Mixed leaf salad

Cucumber, radish, cress, apple-mustard dressing

SUPPE Soup

Miso ✓ 🥛 14,00 €

Reisnudeln, Räuchertofu,
Wakame-Algen, Sesam

Miso

*Rice noodles, smoked tofu,
wakame seaweed, sesame*

NUDELN Pasta

Tagliatelle

Krustentierrahm, Garnelen
Parmesan 32,00 €

Shellfish cream, prawns, parmesan

Tomatensugo, Basilikum
Parmesan ✓ 🥛 21,00 €

Tomato sugo, basil, parmesan



SANDWICHES

Sandwiches

Reuben Sandwich 24,00 €
Pastrami, hausgebackenes Brot, frisches Sauerkraut,
Dijonsenf, Gewürzgurken

Reuben sandwich

Pastrami, homemade bread, fresh sauerkraut, Dijon mustard, pickles

Absolute Green BBQ Club   26,00 €
Focaccia, Pilze, Zwiebel, Gurke, weiße BBQ Sauce,
Pommes Frites

Absolute Green BBQ Club

Focaccia, pulled mushroom, onion, cucumber, white BBQ sauce, French fries

Klassik Club  26,00 €
Kastenweißbrot, Pute, Bacon, Spiegelei, Cheddar, Salat,
Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Pommes Frites

Classic Club

White bread, turkey, bacon, fried egg, cheddar, lettuce, cucumber, tomato, red onion, French fries

Palace Imperial Beef Burger (Südamerika)  28,00 €
Brioche Bun, Scamorza, Paprika-Sriracha Mayonnaise,
Röstzwiebelcreme, Zwiebelringe, Salat, Tomate, Gurke
serviert mit Hash Brown Frites

Palace Imperial Beef Burger (South America)

Brioche bun, scamorza, paprika-sriracha mayonnaise, roasted onion cream, onion rings, lettuce, tomato, cucumber pickles

Served with hash brown fries



Zertifizierte
Nachhaltige
Fischerei
Certified
sustainable
seafood

HPB Pommes (Frankreich)  14,50 €
Trüffel Pommes Frites, Wasabi & Trüffel Mayonnaise
HPB French fries (France)
Truffle French fries, wasabi & truffle mayonnaise

DESSERTS Desserts

„Pfirsich Melba“ - Pfirsich & Himbeere 14,00 €
„Peach Melba“ - Peach & Raspberry

Ananas, Rosmarin, Fenchel 13,00 €
Pineapple, rosemary, fennel

Kindergerichte Kid's dishes

Pasta 9,50 €
Linguine in Tomatensauce, Parmesan
Noodles
Linguine in tomato sauce, parmesan

Pute 9,50 €
Schnitzel, Stampfkartoffeln, Buttergemüse
Turkey
Schnitzel, mashed potatoes, buttered vegetables



Zertifizierte
Nachhaltige
Fischerei
Certified
sustainable
seafood

GETRÄNKE

Drinks

BIER | *Beer*

	0,3l	0,5l
Schöffelhofer Hefeweizen	9,00€	
Radberger Pilsner	6,40€	
Schöffelhofer Hefeweizen		9,00€
Schöffelhofer Weizen (Alkoholfrei / non alcoholic)		8,00€

WEISSWEIN | *White wine*

	0,25l
Vier Jahreszeiten weißer Burgunder trocken Pfalz Deutschland	10,00€

ROTWEINE | *Red wines*

	0,25l
Vina Maipo Cabernet Sauvignon & Merlot Central Valley Chile	10,00€

PROSECCO & CHAMPAGNE

	0,1l	0,75l
Terre Nardin Gold	7,50€	46,00€
Terre Nardin Rosé		46,00€
Pommery Brut Royal Reims		115,00€
Pommery Brut Rosé Reims		145,00€

SOFT, WASSER & SÄFTE | *Softs, water & juices*

Softs 0,2l

Coca-Cola / Light / Zero 5,50€

Sprite / Fanta 5,50€

**Thomas Henry Ginger Ale / Bitter Lemon /
Tonic Water** 5,50€

Wasser | *Water* 0,2l 0,75l

Selters Classic / Naturell  4,50€ 9,50€

Säfte | *Juices* 0,2l

Granini Säfte 5,50€
Granini juices

HEIßGETRÄNKE | *Hot beverages*

Kaffee 5,50€
Coffee

Cappuccino 6,00€

Espresso 5,50€

Latte Macchiato 7,00€

Kännchen „Althaus“ Tee 8,50€
„Althaus“ tea pot

PALACE COCKTAILS

Acai Tini 13,00 €

Gin, Acai, Agave, Bio-Limette, Bio-Kristallwasser
Gin, acai, agave, organic lime, organic crystall water

Espresso Martini 15,00 €

Vodka, Kaffeelikör, Bio-Cold Brew Espresso, Vanille
Vodka, coffee liqueur, bio cold brew espresso, vanilla

Whisky Sour 16,00 €

Bourbon, Bio-Zitrone, Gomme-Zucker, Bio-Kristallwasser
Bourbon, organic lemon, gomme sugar, organic crystal water

GIN TONIC

The Voyage Gin, by House of Gin (classic) 15,50 €

Mountain Spring tonic water

The Occasion Gin, by House of Gin (fruity) 15,50 €

Mountain Spring tonic water

The Infinity Gin, by House of Gin (citrus) 15,50 €

Mountain Spring tonic water

Aperol Spritz 13,00 €

Aperol, Borgo Molino Gold, Soda Wasser
Aperol, Borgo Molino Gold, soda water

ALKOHOLFREIE COCKTAILS | Alcohol-free cocktails

Tropical Sun 9,50€

Granini orangensaft, Granini maracujasaft, Limettenwasser, Grenadinesirup
Granini orange juice, Granini passion fruit juice, lime water, grenadine syrup